Conheça nossos outros produtos

** Fogões a gás * Fogões a lenha * Fogões industriais * Cooktops * Fornos elétricos*
** Fornos de embutir * Frigobares * Freezers * Climatizadoras de vinho*
** Expositora de cervejas e bebidas * Conservadora de queijos*

PREZADO CLIENTE

A Venax Eletrodomésticos coloca-se a disposição pelos contatos:
telefone (51) 3793-2000 ou pelo e-mail assistencia@venax.com.br

A Venax avalia seus impactos sociais e ambientais e os conduz de forma eficiente, tendo o cuidado para que não causem nenhum dano efetivo ao meio social e ambiental, tornando-se referências em nosso campo de competência. Os impactos sociais e ambientais considerados relevantes são: geração de resíduos com classificação variada, emissão de poeira e uso de água em seus processos. TRABALHAMOS EM BUSCA DE UM MUNDO MELHOR!

Participe da Promoção Cliente Especial!

Faça seu cadastro pelo link www.venax.com.br/**clienteespecial** ou ligue para o fone 51 3793 2089, informe seu **código promocional** CPVENAX e seja nosso CLIENTE ESPECIAL! Você receberá automaticamente um super Guia de Receitas Venax e ficará por dentro de todas as novidades e lançamentos de produtos.

QR Code

Rua Tiradentes, 100 - Centro - CEP: 95800-000
Venâncio Aires/RS - Brasil - Fone: 51 3793 2000
contato@venax.com.br

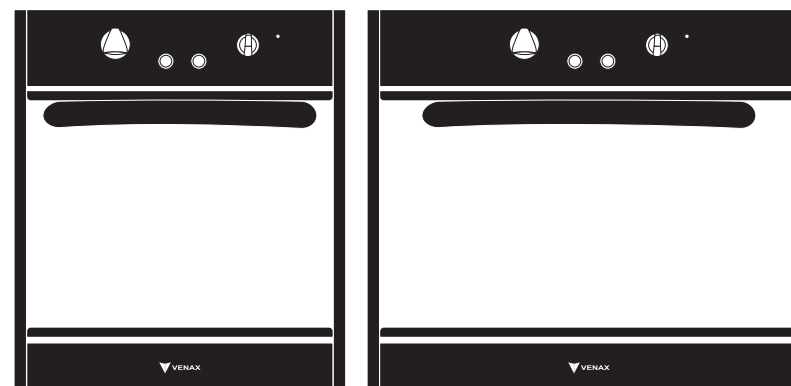
WWW.VENAX.COM.BR

MANUAL DE INSTRUÇÕES

FORNOS DE EMBUTIR A GÁS

Modelos: 50 litros e 90 litros.

Leia atentamente este manual antes de utilizar o produto.

ED.1 | R.7

Apresentação

> **IMPORTANTE**
>
> *Antes de tudo, leia este manual. Tire o máximo de proveito das dicas aqui contidas. Você vai evitar muitos problemas causados pelo mau uso.*

Parabéns por sua escolha!

Você acaba de adquirir um produto de qualidade da marca Venax. Chegou o momento de conhecer melhor o modelo de forno de embutir adquirido. Os nossos produtos são fabricados seguindo normas nacionais e internacionais de qualidade, procurando sempre colocar à disposição dos consumidores o que há de melhor em termos de tecnologia, design e respeito ao meio ambiente.

Para tornar ainda mais fácil e seguro o uso deste produto, criamos este manual de instruções. Recomendamos que antes de utilizar seu forno de embutir leia cada ponto deste manual para que você descubra todas as vantagens e facilidades de utilização. Nele estão dispostas inúmeras informações e procedimentos que vão fazer com que o seu forno de embutir tenha um rendimento maior, menor consumo e o máximo de bem-estar a você e sua família.

MEIO AMBIENTE

Nossa empresa preocupada com o meio ambiente trabalha de forma a evitar poluí-lo, inclusive utilizando embalagens de material totalmente reciclável ou reutilizável. Solicitamos sua colaboração, na tentativa de gerar menos lixo, especialmente reduzindo o consumo de recursos naturais, como o corte de árvores desnecessário. Obrigada por sua contribuição na reciclagem ou reaproveitamento, ao invés de jogar no lixo comum.

5. Uso de voltagem correta e condições da rede elétrica;
6. EXCLUSIVAMENTE PARA USO DOMÉSTICO, SENDO PROIBIDO SEU EMPREGO PARA QUALQUER OUTRO FIM, OU MÉTODO DE UTILIZAÇÃO.
7. Bom estado de conservação e limpeza do produto;
8. Instalação em local adequado, em conformidade com as orientações desse manual;
9. Cumprimento das normas apresentadas no MANUAL DE INSTRUÇÃO DO USUÁRIO;
10. Imediata solicitação de atendimento por ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA mais próxima.
11. Confirmação do problema por laudo da ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA, confirmando a origem do problema como defeito de FABRICAÇÃO.
12. Somente terão cobertura integral, os problemas comprovadamente oriundos de fabricação, ATESTADOS por laudo de autorizada respeitando TODAS AS CONDIÇÕES ACIMA.
13. Enquadrando-se nessas condições, será prestado pela fábrica, atendimento gratuito dentro do perímetro urbano das cidades onde haja posto de ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA.

Perda da Garantia

A VENAX Eletrodomésticos NÃO CONCEDERÁ a garantia adicional de 275 dias da data de compra do forno, caso não sejam cumpridos todos os itens do TERMO DE GARANTIA, assim como nos casos de:

- Ausência da NOTA FISCAL DE COMPRA;
- Ausência da etiqueta de identificação;
- Produto recebido sem a embalagem original de fábrica;
- UTILIZAÇÃO EM DESACORDO COM MANUAL DE INSTRUÇÃO DO USUÁRIO;
- Regulador de pressão de gás e mangueira metálica fora do padrão obrigatório pelo INMETRO ou com prazo de validade vencido;
- Uso de gás impróprio;
- Uso de voltagem imprópria;
- Utilização para fins NÃO DOMÉSTICOS;
- Mau estado de conservação e limpeza;
- Local e método de instalação inadequada;
- Uso indevido, negligencia por parte do consumidor ou terceiros;
- Danos decorrentes de acidentes de transporte ou manuseio;
- Atuação de Assistência Técnica NÃO AUTORIZADA ou realizada por terceiros;
- Utilização de peças não originais de fábrica;
- Substituição ou alteração das condições originais do injetor.

A Garantia Legal/Adicional não oferece cobertura

- Para as despesas de transporte;
- Para as despesas de instalação, como peças, materiais e mão-de-obra, etc;
- Para as despesas de deslocamento da ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA, caso esteja fora do perímetro urbano das cidades, OU onde não exista posto de ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA.
- Para CHAMADAS direcionadas a orientação, instrução, acompanhamento,
- Para a substituição de peças avariadas por mau uso; ou fornos instalados em local inadequado;
- Para as partes de VIDRO;
- Desgastes naturais decorrentes do uso.

Após o período de abrangência da garantia, todas as despesas em virtude de reparos ou qualquer outro tipo de suporte SERÃO AO ENCARGO EXCLUSIVO E TOTAL DO CONSUMIDOR SOLICITANTE.

ATENÇÃO: A VENAX Eletrodomésticos reserva-se o direito de a qualquer tempo e sem notificação prévia, realizar alterações nas características gerias, técnicas, estéticas de seus produtos.

Índice

Introdução

O forno de embutir à gás Venax é de uso exclusivo para fins domésticos, sendo proibido seu emprego para qualquer outro fim ou método de utilização.

A correta instalação e utilização do produto prorrogam a vida útil e melhoram o aproveitamento, evitando dificuldades no uso diário.

CARACTERÍSTICAS DOS MODELOS 50 E 90 LITROS							
Características	**Modelos**						
	Bianco	Nero	Cristallo	Totale Nero	Arena Cromo	Arena Black	Arena White
Acendimento super automático					X	X	X
Acendimento automático pulsante	X	X	X	X			
Timer Grill elétrico 120 minutos. (grelhadeira superior por irradiação)	X	X	X	X	X	X	X
Válvula de segurança 5 posições de temperatura	X	X	X	X	X	X	X
Luz no forno com acionamento chave central					X	X	X
Luz no forno com acionamento tecla pulsante	X	X	X				
Revestimento interno no forno: esmalte EASY CLEAN (limpa fácil)	X	X	X	X	X	X	X
Porta do forno com vidro espelhado			X	X	X	X	X
Porta do forno com vidro preto		X					
Porta do forno com vidro branco	X						
Puxador porta forno ergonômico com região de pega fria					X	X	X
Puxador porta forno em tubo de aço	X	X	X	X			
Duas prateleiras deslizantes no forno	X	X	X	X	X	X	X
Forno com frente em aço inox escovado			X		X		

Dicas de Segurança

Siga corretamente as instruções de instalação do **FORNO DE EMBUTIR À GÁS.**

Este forno não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

Cuidados especiais com crianças e animais

- O forno de embutir não deve ser usado por crianças ou pessoas não capacitadas para operá-lo corretamente;
- Não permita o manuseio da embalagem deste produto;

Problemas+Causa=Solução

Em alguns casos, com um simples procedimento, você pode solucionar um eventual problema no seu forno. Antes de chamar o Serviço Técnico Autorizado faça as verificações seguindo a tabela abaixo. Se o defeito persistir solicite o atendimento de um técnico da rede autorizada.

Causa e solução / Problema	Queimador não acende	Acendimento automático não funciona (não da chispa)	Forno não assa	Luz do forno não acende	Cheiro de gás (vazamento)	Grill elétrico não liga
O regulador de pressão do gás está com a data de validade vencida / Vazando	●		●		●	
O regulador de pressão do gás está fechado	●					
A mangueira do gás está dobrada	●		●			
O queimador está sujo ou molhado	●					
O gás está no fim	●		●			
O forno não está ligado à tomada / a tomada não está energizada		●		●		●
A lâmpada esta queimada ou mau rosqueada				●		
Injetor sujo ou obstruído	●		●			
Verifique se o eletrodo de ignição está seco e limpo	●	●				
Falta de energia elétrica		●		●		●
Todos os botões de acionamento estão desligados					●	
A mangueira está furada ou mal encaixada					●	
O regulador de pressão está com vazamento					●	
Pressionar botão da válvula de segurança por 10 segundos	●					

Certificado de Garantia

Termos da Garantia Legal

Os produtos VENAX Eletrodomésticos possuem garantia:

O prazo de garantia determinado por lei é de 30 dias da data de compra do forno – para defeitos aparentes, exceto os ocasionados por terceiros, como transportadora, setor de entrega ou métodos remoção da embalagem que ocasionam a imediata perda da garantia;

O prazo de garantia determinado por lei é de 90 dias da data de compra do forno - para defeitos de fabricação.

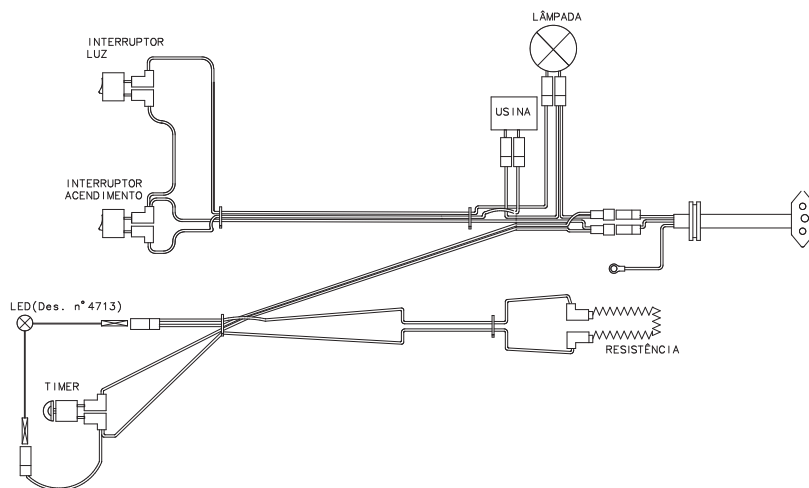
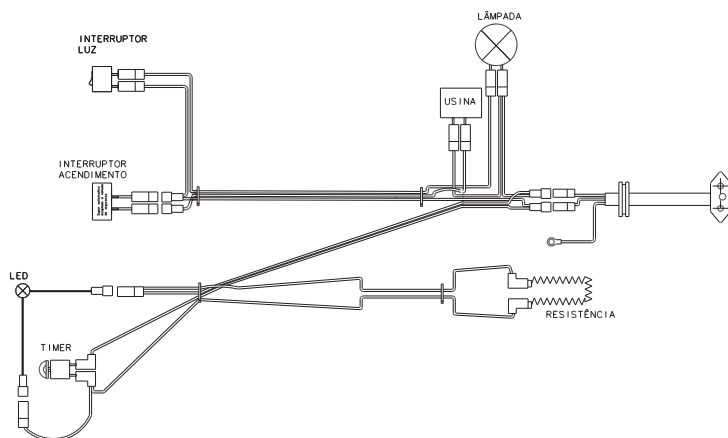
Termos da Garantia Adicional

A VENAX Eletrodomésticos oferece uma garantia adicional de 275 dias da data de compra do forno, desde que sejam OBRIGATORIAMENTE cumpridos todos os itens abaixo:

1. APRESENTAÇÃO DA NOTA FISCAL DE COMPRA, ou de entrega do produto;
2. Dados da etiqueta de identificação localizada na parte traseira do forno, em condições de leitura e utilização.
3. Nota fiscal de compra do regulador de pressão do gás (NBR 8473) e da mangueira flexível metálica conforme (NBR 14177).
4. Uso de gás próprio e condições de instalação do mesmo;

PESO BRUTO E LÍQUIDO DOS PRODUTOS	
Peso do forno 50 L embalado	23,48 kg
Peso do forno 90 L embalado	36,67 kg
Peso líquido do forno 50 L	22,12 kg
Peso líquido do forno 90 L	32,69 kg

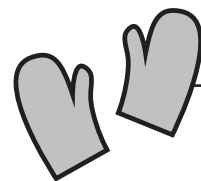
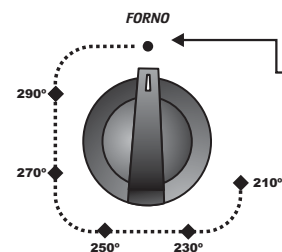
CAPACIDADE DE CARGA MÁXIMA NAS PRATELEIRAS DO FORNO	
Forno a gás 50 L	6,0 kg
Forno a gás 90 L	9,0 kg

ESQUEMA ELÉTRICO FORNO A GÁS *(Bianco, Nero, Cristallo e Totale Nero)*

ESQUEMA ELÉTRICO FORNO A GÁS *(Arena Cromo, Arena Black e Arena White)*

- Não permita o manuseio do forno de embutir mesmo estado desligado;
- Não permita que toquem na superfície exterior e interior do forno;
- Não permita que se mantenham próximos do mesmo quando em funcionamento e ainda quente, ou mesmo desligado.

Cuidados Especiais no Manuseio do Produto

POSIÇÃO FECHADA

FORNO

290° 270° 250° 230° 210°

- Evitar o contato com o interior do forno enquanto aquecido. Se necessário, utilize luvas térmicas;
- Ao utilizar óleo ou gordura no preparo dos alimentos, o cuidado deve ser maior, pois os mesmos são inflamáveis;
- Não armazene utensílios no forno;
- Antes de acender o forno, abra sua porta para evitar o acúmulo de gás dentro dele;
- Nunca deixe panos ou materiais inflamáveis sob o forno, ou na porta de vidro durante o uso;
- Verifique sempre se os botões estão na posição "●" (desligado) quando o forno não estiver sendo usado;
- Mantenha o registro de gás fechado sempre que o forno não estiver sendo utilizado.

Orientação de movimentação e localização do produto

- Nunca movimente o seu produto pelo puxador da porta do forno;
- Para deslocá-lo faça-o com duas pessoas, devido ao seu alto peso;
- Evite a instalação do forno próximo a materiais inflamáveis, por exemplo: cortinas, panos de cozinha etc.;
- EVITE instalar em locais com correntes de ar, por exemplo, próximo as janelas;
- Nunca instale seu forno sob superfícies plásticas ou carpete;
- Certifique-se de que todos os botões/registros estejam na posição fechado;
- Não instale seu forno em local de passagem, nem frente à porta e janelas, nem entre dois móveis sem folga entre eles.

ATENÇÃO: respeite a distância mínima de instalação do forno

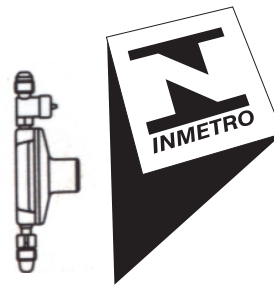
Evite os riscos de incêndio!

- Nunca armazene álcool, gasolina ou qualquer outro líquido ou vapor inflamável próximo do forno e no móvel onde esteja instalado o (balcão ou nicho);
- Não acumule resíduos de gordura na superfície ou partes internas do forno;
- Nunca use chamas ou faíscas para localizar vazamento de gás.

Instalando seu forno de Embutir à Gás

Você pode instalar seu forno!!!
Siga RIGOROSAMENTE passo-a-passo as instruções deste manual.

DESCRIÇÃO DAS PEÇAS PARA A INSTALAÇÃO:
- Regulador de pressão de gás (NBR 8473)
- Tubo flexível metálico (NORMA 14.177)
- Botijão de gás 13kg (modelo P13).

OBS: Confira se as peças são certificadas pelo INMETRO.
- A entrada de gás no aparelho fica do lado direito visto de frente;
- O cabo de alimentação elétrica fica a direita, visto de frente.

Pré - Instalação

- O PRODUTO DEVE SER DESEMBALADO COM CAUTELA, seguindo rigorosamente as orientações apresentadas na embalagem;
- Não use materiais pontiagudos (facas, tesoura com ponta, etc..) para a remoção da embalagem, pois isso pode danificar o produto;
- No interior no FORNO DE EMBUTIR você encontrará todos os ACESSÓRIOS ADICIONAIS;
- A instalação deve seguir rigorosamente as normas descritas nesse manual ;
- Local para instalação: sugerimos não instalar o forno ao lado de refrigeradores;
- Condições de energia elétrica (127V ou 220V);
- Instalação e o tipo de gás a utilizar, seguindo as orientações especificadas no item de pré-instalação do produto;
- Obrigatório a utilização de mangueira flexível metálica conforme NBR 14177, comprimento entre 1 a 1,25 metros, com conexão fêmea de rosca ½ pol. para conexão ao FORNO DE EMBUTIR;
- As informações sobre o produto estão na **etiqueta de identificação** localizada na parte traseira do forno;
- Para um bom desempenho, o forno deve estar sempre nivelado;
- Utilize um copo d'água sobre o produto e verifique se realmente ele está nivelado;
- Para interromper o fornecimento do gás gire o botão no sentido horário até a posição fechado;
- Ao desligar qualquer queimador, assegure-se de que o botão correspondente volte totalmente para a posição fechado.

OBS: No modelo CRISTALLO e ARENA CROMO:
- Remover com cuidado o filme plástico AZUL, colocado para proteção do aço inoxidável;
- Os resíduos dos adesivos devem ser removidos com um pano embebido em removedor (ex: álcool doméstico) a ser esfregado suavemente, em seguida com uma esponja macia e sabão neutro, concluir a limpeza e secar o forno.

TABELA DE VOLTAGEM		
NOMINAL	MÍNIMA	MÁXIMA
127 V 60 Hz	106 V	132 V
220 V 60 Hz	200 V	240 V

DIMENSÕES EXTERNAS TOTAL DO PRODUTO E INTERNAS DO FORNO						
MODELO	ALTURA		LARGURA		PROFUNDIDADE	
	Externa do produto	Interna do forno	Externa do produto	Interna do forno	Externa do produto	Interna do forno
FORNO A GÁS 50 L	585 mm	290 mm	510 mm	378 mm	605 mm	470 mm
FORNO A GÁS 90 L	585 mm	290 mm	780 mm	648 mm	605 mm	470 mm

DIMENSÕES DO CORPO DO FORNO A SER EMBUTIDO			
MODELO	ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE
FORNO A GÁS 50 L	570 mm	485 mm	560 mm
FORNO A GÁS 90 L	570 mm	750 mm	560 mm

DIMENSÕES DO CORTE FRONTAL DO NICHO OU MÓVEL PARA EMBUTIR O FORNO		
MODELO	ALTURA	LARGURA
Forno a gás 50 L	575 mm	490 mm
Forno a gás 90 L	575 mm	760 mm

Obs.: Ver corte frontal dos nichos neste manual (Instalação do produto), também observar as dimensões mínimas que deverão ter em volta do forno. Ver tabela abaixo.

ESPAÇAMENTO MÍNIMO ENTRE O FORNO E AS PAREDES DO NICHO OU MÓVEL		
MODELO	LATERAIS	PROFUNDIDADE
Forno a gás 50 L	30 mm de cada lado	50 mm
Forno a gás 90 L	30 mm de cada lado	50 mm

Obs.: Ver dimensões dos modelos de nichos neste manual (Instalação do produto).
Sobre o nicho tipo "torre" a altura é determinada pelo usuário conforme sua necessidade.

Orientação quando o produto apresentar problemas

- LEIA O MANUAL DE INSTRUÇÃO DO USUÁRIO;
- Procure orientação no quadro: PROBLEMA+CAUSA=SOLUÇÃO;
- Caso haja dúvidas ou os problemas persistam consulte nossa central de ASSISTÊNCIA TÉCNICA, 51-3793-2000 ramal 2026 ou 2027, ou e-mail: assistencia@venax.com.br;
- Caso existam peças danificadas, dirija-se ao serviço autorizado;
- Aconselhamos a aquisição de peças e acessórios originais para substituição;
- Quando o produto não estiver em uso, manter o registro de gás fechado sempre, evita possíveis vazamentos;
- Para a sua tranqüilidade, mantenha o Manual do Consumidor com este Termo de Garantia e Nota Fiscal de compra do produto em local seguro e de fácil acesso.

Dados Técnicos de seu Forno

Classe do aparelho 3 (forno de embutir) | Categoria do aparelho: I3. (para gás GLP)

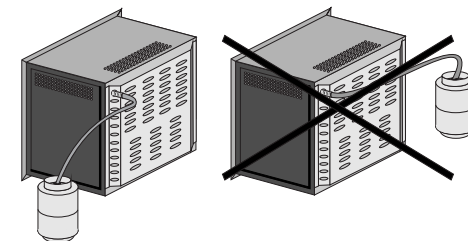
Consumo e potência térmica dos queimadores (Gás)			
Queimador a gás	**Consumo de Gás por queimador na (vazão máxima) valores indicativos**	**Potência nominal dos queimadores (vazão máxima)**	**Potência nominal dos queimadores (vazão mínima)**
Forno de embutir 50 L	**0,120 kg/h**	**1,65 kW**	**1,25 kW**
Forno de embutir 90 L	**0,170 kg/h**	**2,30 kW**	**1,25 kW**

Botijão mínimo a ser utilizado para os dois modelos = 13 kg (P13)
Pressão de alimentação do Gás (GLP) = 2,75 kPa (280mm. H2O)

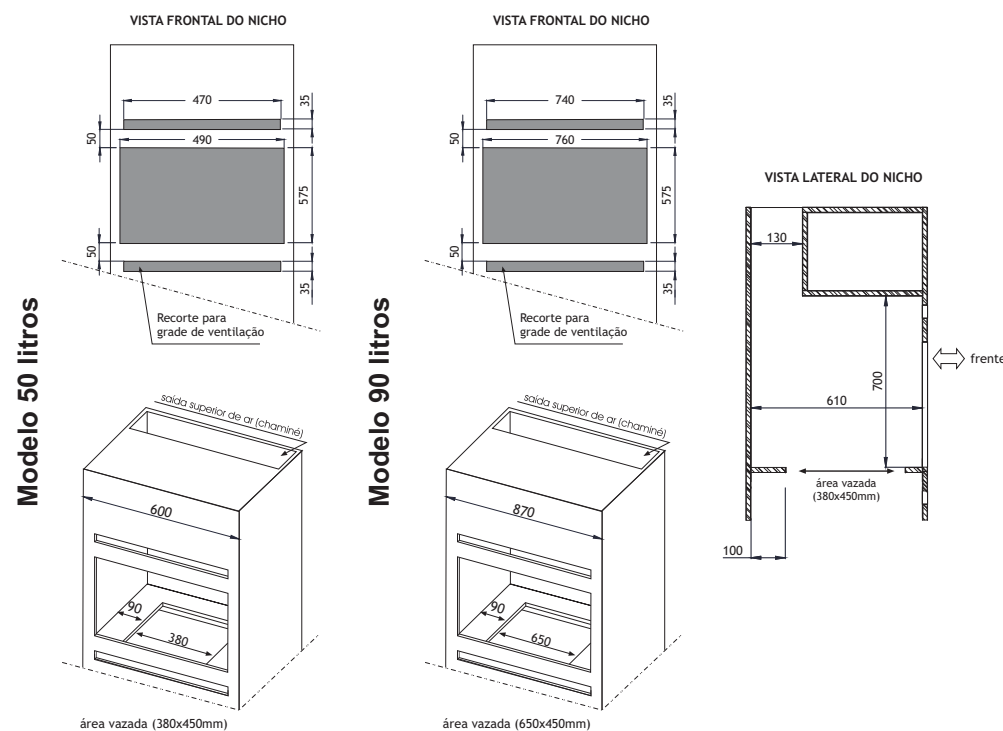
DADOS ELÉTRICOS		
DESCRIÇÃO	**MODELOS**	
	FORNO 50 L	**FORNO 90 L**
Potência nominal do aparelho	**750 W**	**1300 W**
Potência elétrica do grill	**700 W**	**1250 W**
Potência máxima da lâmpada	**40 W**	**40 W**
Potência do acendedor (usina ignitora)	**10 W**	**10 W**
Tensão / Frequência	**127V / 60Hz**	**127 V / 60Hz**
	220 V / 60Hz	**220 V / 60Hz**
Corrente (Amperes)	**127 V – 6,0 A**	**127 V – 11 A**
	220 V – 3,5 A	**220 V – 6,0 A**

Instalando o produto

LEIA AS INFORMAÇÕES NA ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO LOCALIZADA NA PARTE TRASEIRA DO FORNO:

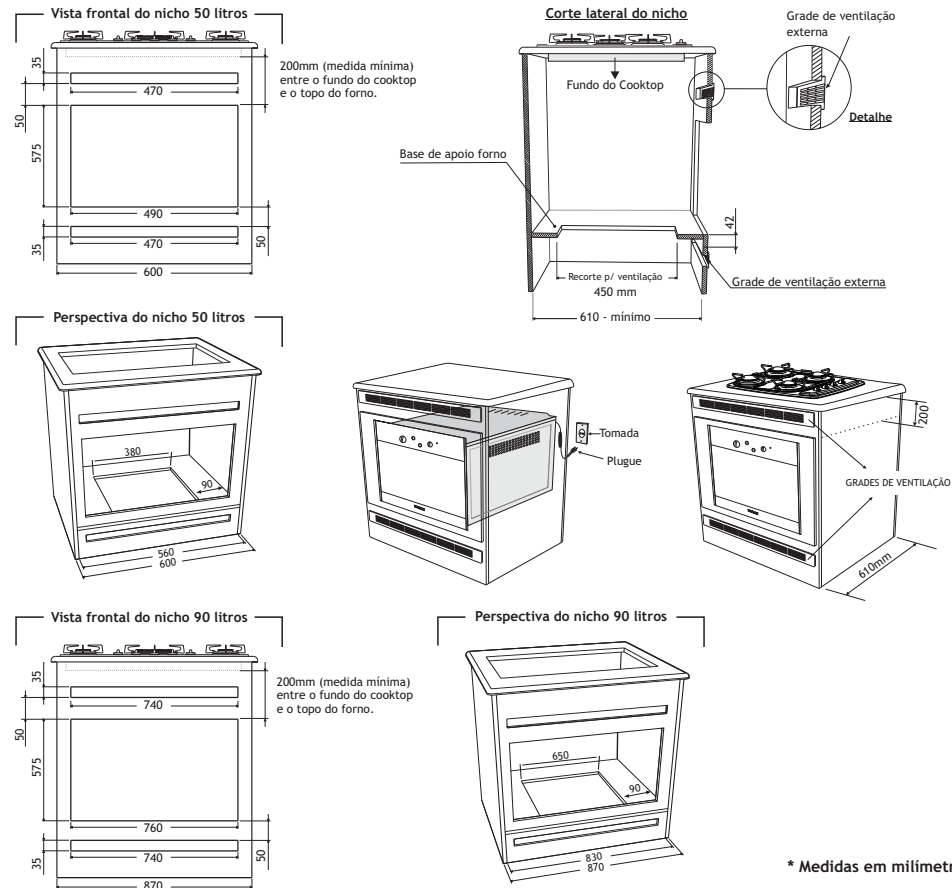
- É obrigatório que o tubo condutor de gás, modelo flexível metálico, não passe por de trás do produto ou de móveis, ou áreas de estocagem nos móveis de cozinha.
- Se houver necessidade de modificar a instalação elétrica, esta deverá ser efetuada OBRIGATORIAMENTE por pessoa qualificada, em conformidade com as normas em vigor.
- O FORNO DE EMBUTIR deve ser posicionado em local bem arejado.
- EVITE instalar em locais com correntes de ar, pois isso pode vir a apagar as chamas ou acarretar mau funcionamento.

Instruções de instalação no móvel tipo torre

O desenho abaixo informa todas as medidas necessárias para a instalação do forno com as grades de ventilação no móvel tipo torre.

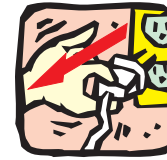
O USO DA VENTILAÇÃO NO MÓVEL É OBRIGATÓRIO PARA FORNOS DE EMBUTIR.

*** Medidas em milímetros.**

Instruções de instalação no móvel tipo bancada

Os desenhos abaixo informam todas as medidas necessárias para a instalação do forno e cooktop com as grades de ventilação no móvel tipo bancada.

O uso da ventilação no móvel é obrigatório para fornos e fogões cooktop de embutir. Respeitar a distância mínima entre o fundo do cooktop ao forno: 20 cm.

Fixação do forno no nicho

Para fixar o forno, encaixe o produto no nicho, abra a porta do forno e parafuse os dois parafusos nos dois furos indicados pelas setas no desenho. (Fig 01)

Orientações de Limpeza

Antes de iniciar o processo de higienização de seu produto, verifique se:
- O forno não está excessivamente quente;
- O cabo de força está desligado;
- Se a válvula de gás e todos os botões estão desligados.

Limpeza de seu forno

Por motivo de higiene e segurança, evite o acúmulo de resíduos como gorduras ou outros alimentos, evitando o mau funcionamento e risco de acidentes.

- Para a limpeza das partes de aço inoxidável, das esmaltadas, dos vidros e do painel, use uma esponja macia ou um pano úmido com água morna e sabão neutro.
- Na limpeza das grelhas lave-as com detergente e uma esponja macia.
- Na limpeza do painel e dos botões de controle, use um pano macio com água e sabão neutro;
- A limpeza deve ser feita periodicamente com água morna e sabão neutro;
- Certifique-se de que as grades e a parte interna não estão excessivamente quentes;
- O cabo de força deverá estar desligado da tomada;
- Se a válvula de gás e todos os botões estão desligados;
- Aqueça o forno por um tempo médio de 02 a 05 minutos para amolecer os resíduos de gordura;
- Retire a grade interna do forno;
- Passe um pano úmido ou esponja embebida em água e amoníaco;
- Enxágüe, pressionando com uma esponja embebida em água fria;
- Após realizar a limpeza, ligue o forno por 15 minutos na posição máxima para a secagem interna.

Cuidados na manutenção e limpeza do forno

Alguns agentes de limpeza não devem ser utilizados em hipótese alguma:
- Querosene, gasolina, solventes, ácidos, vinagres, produtos químicos ou abrasivos, pois podem causar manchas.
- Não utilize pós-abrasivos e substancias corrosivas que possam arranhar as citadas partes.

OUTROS CUIDADOS IMPORTANTES

- Não deixe a água secar ou evaporar diretamente sobre o inox, enxugue imediatamente com um pano seco e macio, evitando manchas.
- Não use palha de aço ou similares para limpeza de qualquer parte do forno.
- Ao derramar qualquer líquido ou alimento dentro do forno, limpe imediatamente para evitar manchas e possíveis acúmulos de resíduos nos condutores.
- Não deixe que as substâncias ácidas ou alcalinas, como: vinagre, café, leite, água salgada, suco de tomate etc., permaneçam por muito tempo em contato com as superfícies esmaltadas (porta do forno, as grades, o topo e o chão do forno.)

ATENÇÃO!
RISCO DE EXPLOSÃO!

Se por algum motivo a chama do forno apagar ou não acender, retorne imediatamente o botão do forno para a posição desligado.

Abra a porta do forno e espere pelo menos 1 minuto para que o gás liberado se espalhe.

Só então tente acender novamente o forno de acordo com as instruções acima.

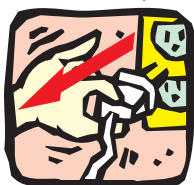
RISCO DE ACIDENTE!

Nunca se apóie ou permita que crianças subam na porta do forno, pois o forno pode tombar para frente e causar acidentes.

Trocando a lâmpada do forno

Caso a lâmpada do forno esteja queimada, proceda da seguinte maneira:

- Certifique-se que o forno não está ligado à rede elétrica;

- Certifique-se que o forno, a caixa protetora e a lâmpada a ser substituída não estejam aquecidos;
- Certifique-se que a voltagem da lâmpada nova é a mesma de sua rede elétrica;
- A potência da lâmpada deve ser de no máximo 40W;
- Abra a caixa protetora onde está a lâmpada a ser substituída;
- Gire a lâmpada a ser substituída no sentido anti-horário até conseguir retirá-la do suporte;
- Coloque a lâmpada nova e gire-a no sentido horário até fixá-la;
- Feche a caixa protetora;
- Coloque o plugue na rede elétrica;
- Teste para ter certeza de que a operação foi concluída com sucesso.

Prateleiras do forno

- Seu forno está equipado com duas prateleiras deslizantes para um adequado posicionamento do alimento e fácil retirada;
- Para um adequado, posicionamento do alimento e fácil retirada;
- As prateleiras deslizantes são removíveis e possuem dois níveis de posicionamento dos alimentos de acordo com sua necessidade, como demonstra a figura abaixo;
- Para sua limpeza, basta desencaixar o suporte junto à porta do forno e a prateleira inferior e os dois suportes que fazem a união entre elas; ao final da limpeza, proceda do modo inverso para remontagem das mesmas.

Não deixe de usar luvas térmicas ao manusear utensílios quentes.

Fig. 01

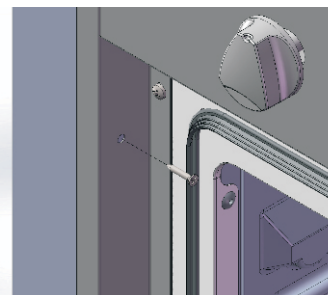
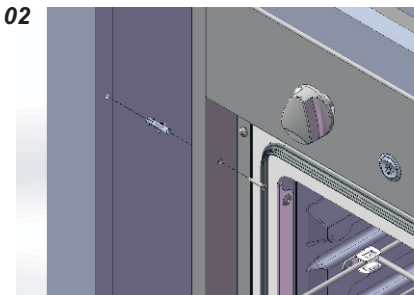
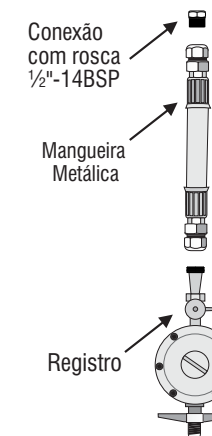



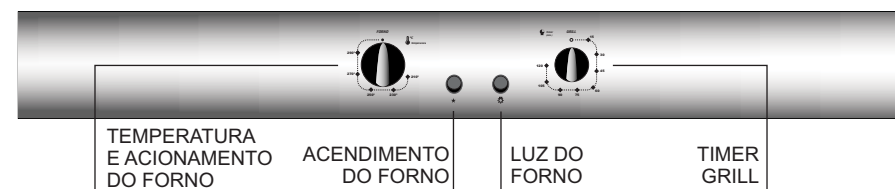
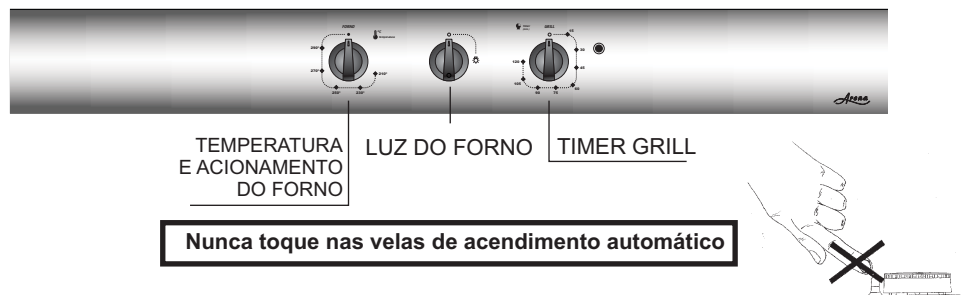
Fig. 02

Obs: Para fixação do forno em nichos de mármore ou granito, deverá ser utilizada uma bucha de 6mm. (Fig 02).

É obrigatório o uso da mangueira flexível metálica conforme NBR 14177. Se necessário usar adaptadores para mangueiras metálicas, que são encontradas nas lojas de peças hidráulicas e gás.

Para utilização do seu forno de embutir seguir rigorosamente as instruções no Manual.

Orientação de manuseio do produto

- Certifique-se que o forno acendeu antes de fechar a porta.
- O forno só se manterá aceso se forem seguidas as orientações de instrução;
- Ao manusear ou retirar alimentos do forno, utilize luvas térmicas de proteção;
- Os orifícios no chão do forno não devem ser obstruídos, nem devem ser revestidos com folha de papel alumínio.
- As paredes do forno não devem ser revestidas com folha de papel alumínio.
- O isolamento térmico do forno produz durante os primeiros minutos de funcionamento, fumaça e odores característicos.

Usando seu Forno

Painel de Comandos dos modelos: Bianco – Nero – Cristallo – Totale Nero

Painel de Comandos dos modelos: Arena Cromo – Arena Black – Arena White

Pré-instalação do gás

- O FORNO DE EMBUTIR é fabricado para uso com **GÁS GLP**; em condições e pressões descritas na etiqueta de identificação.
- A entrada de gás está à direita (visto pela frente);
- Utilizar botijão de gás de 13kg;
- O regulador de pressão do gás é de 1 kg/h exclusivo do forno;
- Para alterar o tipo de gás a ser utilizado, consulte orientações da fábrica ou serviço autorizado. Certifique-se da possibilidade da conversão.
- Nunca use chamas ou faíscas para localizar vazamento de gás, o que pode causar incêndio.
- Use sempre um regulador de pressão que deve ter gravado as letras NBR 8473 (norma brasileira).
- Obrigatoriamente utilize MANGUEIRA METÁLICA, de acordo com a norma NBR 14.177; SEM emendas; o comprimento deve ser de 80 a 125cm;
- Verifique data de fabricação e prazo de validade da mangueira;
- CASO NÃO SE ENCONTRE DENTRO DESSAS INDICAÇÕES, TROCAR IMEDIATAMENTE.
- **ATENÇÃO: Verifique se o gás da sua residência é o mesmo indicado na etiqueta de identificação do forno de embutir:**

Forno GLP - Instalação de gás GLP | Forno GN – Instalação de Gás GN.

Caso o forno seja GN e for instalado no Gás GLP, formará fuligem em todo o seu interior, ficando impossibilitado o uso do mesmo.

Instalação do gás

1 - Rosqueie a conexão fêmea com rosca de diâmetro de ½ pol. no ponto de entrada de gás do forno.

2 - Fixar a outra extremidade do tubo flexível metálico no regulador de baixa pressão.

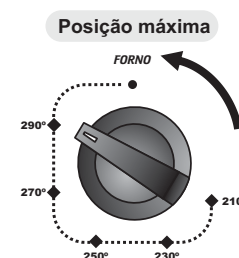
3 - Certifique-se de que o registro do regulador esteja fechado antes de rosqueá-lo no botijão.

4 - No ato da instalação e a cada troca do botijão de gás, verifique IMEDIATAMENTE se há vazamento na região do encaixe do regulador de pressão de gás. SUGERIMOS A UTILIZAÇÃO DE ESPUMA DE SABÃO NO ENCAIXE DA VÁLVULA.

OBS: Rosqueie com cuidado o regulador de pressão no botijão. O registro deve estar visível, com fácil acesso, sem quaisquer restrições e sempre fora do nicho/gabinete, podendo ser fechado/desligado rapidamente, caso ocorra algum problema.

Acendimento manual do forno

Siga corretamente as instruções abaixo para o acendimento do forno:

- Antes de ligar o forno, verifique se há utensílios em seu interior que possam ser danificados pelo calor.
- Com a porta do forno aberta, pressione o botão do queimador do forno contra o forno, girando-o no sentido anti-horário até a posição máxima de saída do gás (290°C).
- Direcione a chama acesa (de um fósforo, por exemplo) até o orifício existente no chão do forno.
- Com o forno devidamente ligado, regule o botão do queimador a sua necessidade.
- Assegure-se que a chama está acesa, feche a porta cuidadosamente para evitar que o golpe de ar possa apagá-la.
- Se a chama se apagar, repita a operação.
- Não deixe de usar luvas térmicas ao manusear utensílios quentes.

Rendimento do forno

CLASSIFICAÇÃO DA TEMPERATURA	TEMPERATURA MÉDIA °C
Muito suave	210
Suave	210 a 230
Média	230 a 250
Quente	250 a 270
Forno quente	270 a 290

Timer Grill (elétrico)

O Grill do forno é usado para dourar, gratinar ou caramelizar os alimentos, também para gratinar pratos preparados no microondas.

Modo de operação

· Gire o botão do Timer Grill elétrico no sentido horário até ligar o LED ao lado;

· Selecione o tempo de operação desejado no próprio botão de acionamento do timer grill: 15; 30; 45; 60; 75; 90; 105 ou 120 minutos.

Atenção: é necessário controlar corretamente o grill e acioná-lo nos tempos corretos conforme o alimento necessita e também segundo seu paladar.

Obs.: Não deixe o grill elétrico e o queimador inferior a gás, ligados juntos (simultaneamente) por mais de 15 minutos, dessa forma evitando super aquecimento externo do forno.

Recomendações importantes

- Nunca utilize seu forno para secar roupas, tênis ou panos de cozinha, etc.
- Nunca utilize seu produto para aquecer ambientes.
- Não deixe de fechar o registro de gás após a utilização do forno.
- Nunca deixe, após usar o forno, a válvula de gás (regulador de pressão) aberta, especialmente à noite.

Acendimento automático pulsante do forno

Modelos: Bianco – Nero – Cristallo – Totale Nero.

Siga corretamente as instruções abaixo para o acendimento do forno:

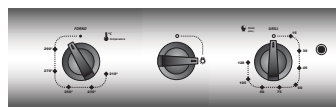
- Antes de ligar o forno, verifique se há utensílios em seu interior que possam ser danificados pelo calor.
- Com a porta do forno aberta, pressione o botão do queimador do forno, girando-o no sentido anti-horário até a posição máxima de saída do gás (290°C). Ver no painel;
- Após acione a tecla pulsante de acendimento automático no painel até o surgimento da chama, e fique pressionando o botão do forno por mais 10 segundos.
- Com o forno devidamente ligado, regule o botão do queimador a sua necessidade.
- Assegure-se que a chama está acesa, feche a porta cuidadosamente para evitar que o golpe de ar possa apagá-la.
- Se a chama se apagar, repita a operação.
- No caso da extinção da chama no queimador, a válvula de segurança interrompe automaticamente o fornecimento de gás no forno em aproximadamente 30 segundos.
- Jamais acenda o forno se o chão do forno não estiver corretamente encaixado.
- Não deixe de usar luvas térmicas ao manusear utensílios quentes.

Obs. 1: Em caso de falta de energia elétrica, você poderá acender o queimador normalmente conforme orientações "acendimento manual do forno".

Obs. 2: Esse sistema somente é usado no queimador inferior do forno.

Botão de acendimento superautomático e chave luz do forno

Modelos: Arena Cromo – Arena Black – Arena White.

- O botão de acendimento superautomático do forno, possui seu acionamento para ignição da chama juntamente com o botão que libera o gás para o queimador a gás, identificado no painel de comando como (FORNO). Ver figura ao lado.
- Para ligar a luz do forno, basta girar o botão central do painel no sentido horário e para desligar, girar no sentido anti-horário. Ver figura ao lado.

Acendimento superautomático do forno

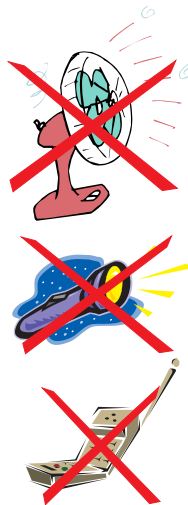
Modelos: Arena Cromo – Arena Black – Arena White.

Siga corretamente as instruções abaixo para o acendimento do forno:

- Com a porta do forno aberta, gire o botão do queimador (FORNO) no sentido anti-horário até a posição máxima de saída do gás (290°C), ver no painel;
- Após pressione o botão do queimador de acendimento superautomático contra o forno para o surgimento da chama, fique pressionando o botão por mais 10 segundos; nesse período o ruído da chispa continuará o que é normal para o acionamento da válvula de segurança;
- Com o forno devidamente ligado, regule o botão do queimador a sua necessidade;
- Assegure-se que a chama está acesa, feche a porta cuidadosamente para evitar que o golpe de ar possa apagá-la.
- Se a chama se apagar, repita a operação.

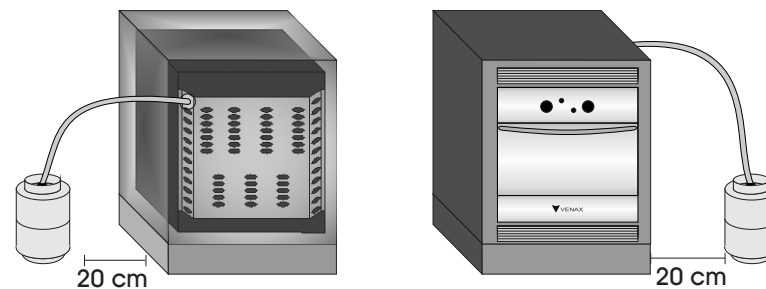
Obs. 1: Em caso de falta de energia elétrica, você poderá acender o queimador normalmente conforme orientações "Acendimento manual do forno".

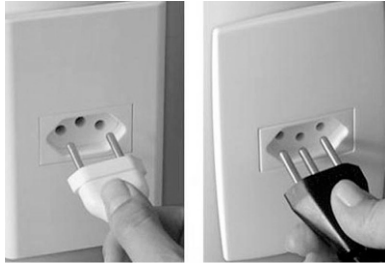
Obs. 2: Esse sistema somente é usado no queimador inferior do forno.

Vazamento de gás

AO SENTIR CHEIRO DE GÁS TOME AS SEGUINTES PROVIDÊNCIAS:

- Feche o registro de gás;
- Não acenda qualquer tipo de chama;
- Não mexa em interruptores elétricos;
- Abra a janela e as portas, permitindo maior ventilação do ambiente;
- Não utilize o telefone, nem celular próximo ao local;
- Caso o vazamento seja no botijão retire-o e leve-o para um local aberto e bem ventilado;
- Saia do ambiente e faça a ligação de um local aberto e ventilado;
- Chame o distribuidor de gás;
- Abastecimento por gás canalizado ou central (prédios): feche imediatamente os registros de abastecimento;
- Entre em contato com a companhia de gás responsável;
- Chame a assistência técnica para verificar o problema.

ATENÇÃO

Distância mínima OBRIGATÓRIA de 20 cm entre o FORNO DE EMBUTIR e o botijão.

- Se o botijão ficar a mais de 120 cm do forno (exemplo: na área de serviço), a instalação deverá ser feita conforme norma da ABNT, NBR 13932 (Instalações internas para GLP.)
- O local de instalação deve prever uma distância mínima de 10 cm em toda volta do forno, para que possa fluir uma boa circulação de ar.
- A utilização produz calor e umidade no local onde o forno está instalado.
- A má ventilação produz falta de oxigênio, que é prejudicial ao desempenho do forno e de sua integridade.
- A utilização intensiva e prolongada do forno requer uma ventilação suplementar, por exemplo, a abertura de uma janela ou de uma ventilação mais eficaz que aumente o fluxo de ar.
- Ao colocar seu forno sobre uma base, tenha cuidado para que o mesmo fique seguro e bem nivelado. A base deve possuir dimensões superiores as do forno, para sua segurança.
- Não utilize o forno com filme plástico, pois causa danos ao inox. O calor derrete o plástico e sua remoção se torna muito difícil. *Somente nos modelos Cristallo e Arena Cromo.*
- A ausência do regulador de pressão (exclusivo para forno) pode causar excesso de pressão e vazamento de gás, obrigando a substituição de todas as peças.
- Utilize um copo d'água sobre o produto e verifique se realmente ele está nivelado.

Instalação elétrica

ANTES DE LIGAR O PRODUTO, CERTIFIQUE-SE DE QUE A TENSÃO DO MESMO É IGUAL A TENSÃO DA TOMADA A QUAL SERÁ LIGADO.

- Os fornos não são bivolt, são fabricados nas tensões 127V ou 220V, dependendo da sua necessidade.
- Antes de ligar o forno a tomada de sua residência, certifique-se que a tensão da mesma é igual. Ex: Forno 220V tomada 220V.

Atenção! Os Fornos de embutir 90 litros com tensão 127V, possuem amperagem superior a 10A, antes de ligá-lo seguir as instruções abaixo:

- Para conectar o plugue do forno 90 litros 127V a tomada de sua residência, verifique se a mesma possui ***o novo formato conforme figura ao lado***. Sua capacidade deverá ser de 10 a 20 Amperes conforme NBR 14136:2000. Plugues e tomadas para uso doméstico e análogo até 20A 250Vc.a. – Padronização.
- Caso sua tomada não seja do novo formato, é obrigatório realizar a substituição para o encaixe do plugue, caso contrário, o mesmo não irá encaixar.
- Para a substituição da tomada, solicite a um eletricista ou pessoa capacitada para este serviço.

Lembre-se! A alteração ou violação do plugue e do cabo de alimentação implicará na perda da garantia do produto.

Observação:

Aparelhos de até 10 Amperes, possuem plugues com pinos (bornes) de diâmetro 4mm.

Aparelhos de 10 até 20 Amperes possuem plugues com pinos (bornes) diâmetro 4,8mm.

A lâmpada para luz do forno à ser adquirida, deve ser de, no máximo de 40W própria para o uso em fornos.

- Indicamos a utilização de tomada exclusiva e em perfeito estado para forno.
- Conecte o fio terra da sua residência ao fio para aterramento existente atrás do forno (cor verde); conforme a norma NBR 5410.
- Sempre desligue o cabo de alimentação de energia puxando pelo plugue;
- Indicamos a utilização de disjuntores térmicos para a proteção do forno.

ATENÇÃO

NÃO ALTERE AS ESPECIFICAÇÕES OU CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO.

· Recomendamos que a tomada ou disjuntor usado para a ligação sejam exclusivamente para fornecimento de energia ao forno, e de fácil acesso mesmo após instalação;

· Nunca ligue o fio terra à rede elétrica, canos de gás, água ou tubos de PVC;

· Instale adequadamente o fio terra do seu forno de acordo com a norma da ABNT, NBR 5410 Seção Aterramento;

· Não faça o desligamento da tomada, puxando pelo cabo de alimentação de energia;

· Não prenda, não torça ou amarre o cabo elétrico;

· Não realize consertos no cabo elétrico;

· Não apóie seu forno sobre o cabo elétrico;

· Não use extensões ou benjamins para evitar mau contato, aquecimento, curto circuito, derretimento, etc.;

· Caso não existam disjuntores térmicos disponíveis no quadro de distribuição de força da sua residência, consulte um eletricista para instalá-los;

· O cabo de alimentação deve ser colocado de modo à nunca se encostar às partes quentes do forno, por risco de derretimento ou curto circuito;

· Não cruze o cabo de força pela traseira do forno;

- Se o cabo de força estiver danificado, deve ser OBRIGATORIAMENTE substituído, sendo realizado por pessoa qualificada;

· Para obter produto autorizado, procure os postos de Assistência Técnica, ou entre em contato com fabricante.

Forno

Este produto esta equipado com um dispositivo de segurança obrigatório.

Válvula de segurança

É um sistema de segurança implantado pelo INMETRO que busca garantir segurança na utilização do forno.

A válvula de segurança é equipada com um dispositivo supervisor de chama que interrompe automaticamente a passagem de gás no forno em aproximadamente 30 seg se não houver fogo.

A distribuição de calor no forno é uniforme, siga as instruções básicas e obtenha economia de tempo, gás e melhor qualidade do assado.

- Antes de ligar o forno, verifique se há utensílios em seu interior que possam ser danificados pelo calor;
- Realize o procedimento de instalação de gás OBRIGATORIAMENTE dentro das condições estabelecidas por este manual;
- Assegure-se de que o forno está sobre superfície plana e nivelada para o bom desempenho e melhores resultados no cozimento;
- Não sobreponha nas grades do forno, qualquer material que impeça a circulação de calor, como por exemplo: papel alumínio ou similares;
- Recomenda-se um pré-aquecimento por 15 minutos na posição máxima, antes de colocar o alimento dentro do forno;
- Recomenda-se o uso da grelha do forno na regulagem central;
- Nunca coloque formas ou outros objetos diretamente sobre a base do forno;
- Não encoste a forma no fundo ou nas laterais do mesmo;
- Recomenda-se uma folga de aproximadamente 3 cm entre a forma e as laterais do forno para circulação do calor;
- Caso ocorra o derramamento de qualquer líquido ou alimento dentro do forno, desligue o forno, espere esfriar e limpe para evitar manchas, entupimento e atração de insetos;
- Quando em funcionamento, evite abrir seguidamente a porta do forno, para evitar a perda de calor. Acompanhe o assado através do visor panorâmico, acendendo a luz interna do forno;
- Não feche a porta do forno com movimento brusco, a chama do queimador do forno pode se apagar.

Botão de acendimento automático e luz do forno

Modelos: Bianco – Nero – Cristallo – Totale Nero.

- O botão de acendimento automático do forno é identificado por uma estrela, como demonstra a figura ao lado.
- O botão de acendimento da luz do forno, é identificado por uma lâmpada, como demonstra a figura o lado.